

## TINTA PINHEIRA



2021  
SAFRA

645  
GARRAFAS  
NUMERADAS

**REGIÃO:** Dão - Sub-região de Terras de Senhorim - Carregal do Sal (Oliveira do Conde).

**CLASSIFICAÇÃO LEGAL:** Dão D.O.P.

**VINHA:** Algumas poucas fileiras da Vinha Nascente de 11,21h totais, plantas com 33 anos.

**COMPOSIÇÃO DE CASTAS:** 100% Tinta Pinheira (ou Rufete).

**GRADUAÇÃO ALCOÓLICA:** 12,3° GL

**CARACTERÍSTICAS CLIMÁTICAS/GEOGRÁFICAS:** O clima do Dão é continental moderado, nitidamente marcado pelas cadeias montanhosas que a circundam e que a protegem da influência atlântica. Temperatura média anual: 14°C - 16°C, temperatura média no Verão: 18°C - 20°C, amplitude térmica diária máxima no verão: 20°C. O Domínio do Açor goza da frescura e continentalidade do Dão, mas ao mesmo tempo o seu mesoclima é mais seco e menos marginal que na Serra da Estrela. As uvas amadurecem lentamente e com imenso equilíbrio entre açúcares e ácidos, e uma carga altíssima de precursores aromáticos.

**CARACTERÍSTICAS DO SOLO:** Granítico. Muito bem composto entre solo e pedra, mais precisamente entre o limo ou "silt" típico dos solos graníticos, com as alteritas ou rochas degradadas pelos processos químicos e físicos do intemperismo, além do quartzo e da rocha-mãe granito. Predomina em todo o vinhedo do Domínio do Açor uma alterita de nível 5.

**CONSULTOR DE TERROIR:** Pedro Parra.

**VITICULTURA:** Em conversão para o biológico e para o biodinâmico em algumas parcelas.

**ENOLOGIA:** Esmagamento das uvas em lagar, sem engaços, uva inteira, seguido de fermentação em cuba inerte, à temperatura de aproximadamente 20-24 graus. Infusão mais que extração, com a manta trabalhada manualmente, por 12 dias de maceração. Maloláctica em cuba. O vinho de prensa não é incorporado ao lote final. Estágio sobre as lias finas em madeira por 16 meses. Baixa adição de sulfitos antes do engarramento (59 mg/l de dióxido de enxofre total).

**ENÓLOGO CONSULTOR:** Luís Lopes

**ENÓLOGO RESIDENTE:** João Costa

**ESTÁGIO:** 16 meses em uma barrica de 500L da Borgonha, usada de 2019, carvalho francês.

**ESTIMATIVA DE GUARDA:** 12 anos.

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:** Rubi de média intensidade. O vinho emana charme e classe desde o primeiro momento, com frutas vermelhas maduras, especiarias como a canela, além de notas telúricas, florestais e minerais que completam o complexo quadro olfativo. A boca é de imensa finesse, frescura, com taninos finíssimos e perfeita acidez. Longo e convincente final.

**DIRETRIZES ENOGASTRONÔMICAS:** Arroz de mísscaros, entrecosto com arroz de carqueja, arroz de pato, perdiz estufada com castanhas e cogumelos, frango ao molho pardo mineiro.

**TEMPERATURA DE SERVIÇO:** 16°C